



IT
EN

SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Codice <i>Code</i>	LUNSFOS50	EAN code 	Nome prodotto <i>Product name</i>	MEZZALUNA DI SFOGLIA <i>Ciao Amore plain pastry</i>
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Prodotto dolciario da forno crudo congelato <i>Raw Frozen Bakery Products</i>	Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Dorata e croccante pasta sfoglia dalla caratteristica forma, ha la superficie ricoperta da zucchero cristallino. Pronto per la cottura. Golden and crispy puff pastry in the characteristic crescent shape, its covered with caster sugar. Ready to bake.	

Marchio <i>Brand</i>				
		RAW		BAKED

WARNING	Modello Registrato - Riproduzione Riservata	Registered Design - Reproduction Reserved
Produttore <i>Producer</i>	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166	

Dati Prodotto <i>Product Data</i>	Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo) <i>Nutrition facts average value (100g raw product)</i>	Pallettizzazione <i>Palletizing</i>
peso prodotto (g) <i>product weight (g)</i>	energia 1629 kJ <i>energy value</i> 391 kcal	dimensioni (cm) <i>size (cm)</i>
peso prodotto dopo cottura (g) <i>product weight after bake (g)</i>	grassi (g) <i>fat (g)</i>	materiale legno <i>material</i> wood
pz/kg per confezione <i>pcs / kg pack</i>	di cui acidi grassi saturi (g) <i>of which saturated fatty acids (g)</i>	n° scatole per strato <i>n ° boxes per layer</i>
dimensioni prodotto crudo <i>size of the raw product</i>	carboidrati (g) <i>carbohydrates (g)</i>	n° strati per Pallet <i>n ° of layers per pallet</i>
dimensioni prodotto cotto <i>baked product size</i>	di cui zuccheri (g) <i>of which sugars (g)</i>	n° scatole per Pallet <i>n ° boxes per pallet</i>
Modalità di utilizzo <i>How to use</i>	fibre (g) <i>dietary fiber (g)</i>	altezza totale pallet (cm) <i>total pallet height</i>
temperatura cottura (°C) <i>baking temperature</i>	proteine (g) <i>proteins (g)</i>	Confezionamento - Contenitore Interno <i>Inner container</i>
tempo di cottura (min) <i>baking time</i>	sale (g) <i>salt (g)</i>	materiale HDPE2 (plastica) <i>material</i> HDPE2 (plastic)
Conservazione <i>Conservation</i>	Valori riferiti al prodotto cotto <i>Values referred to the cooked product</i>	Confezionamento - Scatola <i>Box</i>
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) <i>BB (months from date of manufacture)</i>		materiale cartone (PAP20) <i>material</i> corrugated cardboard
temperatura <i>temperature</i>		dimensione 40x27x14 mm (LxPxH) <i>cardboard size</i>

Ingredienti e rischio allergeni	farina di FRUMENTO, margarina [grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, emulsionante: E471, correttori di acidità: E330, E331], acqua, zucchero, BURRO, sale, farina di FRUMENTO maltata, lievito inattivo, emulsionante: E414. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SOIA, ARACHIDI, UOVA, SENAPE, semi di SESAMO.
Ingredients and allergens risk	WHEAT flour, margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower), water, salt, emulsifier: E471, acidity regulators: E330, E331], water, sugar, BUTTER, salt, malted WHEAT flour, inactive yeast, emulsifier: E414. May contain NUTS, SOY, PEANUTS, EGGS, MUSTARD, SESAME seeds.

						
---	---	---	---	---	--	---

		Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	update 07-02-2025 EP	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
--	---	--	---	--	--------------------------------	---

Images are only intended to illustrate the product. Technical data can be subjected to variations. Even partial reproduction of text and/or images is not allowed.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto. I dati tecnici sono soggetti a possibili variazioni. Vietata la riproduzione, anche parziale, di testi e/o immagini.